



Inhaber Simon Müller

Hauptstraße 9

56729 Arft

Telf.: 02655/1362

Mobil: 0160 4315559

Mail: simonmueller901@gmail.com

Website: www.landhaus-eifelschenke.de



@LANDHAUS_EIFELSCHENKE



Speisekarte

Große Karte: 12:00 - 14:00 / 18:00 - 21:00

Vorspeise:

Eifler Döppekoochen mit Apfelmus	8 €
Feldsalat mit hausgemachtem Wildschweinschinken, Granatapfel, Feta und gerösteten Kürbiskernen <i>Hier empfehlen wir unseren "Riesling Alte Rebe"</i>	10 €
Räucherlachs mit geröstetem Sauerteigbrot und Honig-Dill Dip <i>Hier empfehlen wir unseren "Blanc de Noir"</i>	13,50 €
Vorspeisensalat	6,50 €

*Darf es zur Vorspeise ein Glas Winzersekt oder ein Aperitif für Sie sein?
Sprechen Sie gerne unseren Service an!*

Suppe:

Wildessenz, Markklößchen, Flädle, Wurzelgemüse	9 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	8,50 €

Hauptgang:

Wir beziehen unser Fleisch für die Schnitzel komplett vom Metzger Jonas aus Döttingen

Schnitzel vom Schweinerücken, Pommes-Frites, bunter Beilagen Salat	
○ Wiener Art (auch als Sellerieschnitzel möglich)	17,50 €
○ Jäger Art: Pilzrahm und Schmorzwiebel	20 €

In kleiner Portion möglich. Sprechen Sie gerne unseren Service an.

Hirschrückenmedaillon vom Eifler Hirsch mit Dunkelbiersauce, Apfelrotkohl und hausgemachten Serviettenknödeln <i>Hier empfehlen wir unseren "Spätburgunder" oder "Frühburgunder B"</i>	28 €
Burger vom Kaltenborner Weideochsen (200g) mit Schmorzwiebeln, Preiselbeeren, Tomate, Gurke und Pommes <i>Auch als veganer Burger (mit Bohnen-Erbсен Patty) möglich</i>	24 € 20 €



Argentinisches Rumpsteak 180g (<i>Black Angus, ganzjährig Weidehaltung</i>), Süßkartoffelpommes mit Knoblauchmayo und buntem Beilagen Salat	32 €
○ 400g	48 €
○ Rumpsteak 180g vom Eifler Rind	27 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder" oder "Merlot"</i>	
Steinpilzcaramelle (<i>ähnlich Ravioli</i>) auf Pilz Rahm mit Glühweinbirne und buntem Wildkräutersalat	24 €
Erbsenrisotto mit mariniertem Wildkräutersalat	21 €
○ mit gebratenem Seeteufel	32 €
<i>Hier empfehlen wir unseren "Grauburgunder Pauline"</i>	
Lachstranche auf der Haut gebraten, Gemüserahmsauce, frische Bandnudeln und Feldsalat an Kürbisdressing <i>In kleiner Portion möglich. Sprechen Sie gerne unseren Service an.</i> <i>Hier empfehlen wir unseren "Grauburgunder trocken"</i>	29 €

Eifler Klassiker:

Frikassee von der Pute (<i>eigene Aufzucht</i>), Reis und Beilagen Salat. <i>In kleiner Portion möglich. Sprechen Sie gerne unseren Service an.</i>	19,50 €
Steak vom Wildschweinnacken, Dunkelbiersauce Sauerkraut und hausgemachte Spätzle	23 €
Leber vom Kaltenborner Weideochsen, Dunkelbiersauce, Schmorzwiebel und Kartoffelpüree <i>Hier empfehlen wir unseren "Chianti Classico Riserva"</i>	24 €

Dessert:

Eclair mit belgischer Schokoladencreme, frischen Beeren und hausgemachtem Eierlikör	12,50 €
Sorbet von schwarzer Johannisbeere, Minze und Winzersekt	8,50 €
Tonka-Parfait, Sauerkirschragout und weiße Schokoladenganache	10,50 €

Darf es zum Dessert ein Kaffee, Schnaps oder Gläschen Portwein für Sie sein?

Wenn Sie eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen brauchen, sprechen Sie uns gerne an!